DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Vin de France

Cuvée : la Remise

Millésime : 2018
Couleur : Blanc
Surface : 1,5 Ha.
Rendement : 25 Hl/Ha.

Cépages : 70 % Clairette 30 % Viognier

Age des vignes : 15 ans

Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : 100% cuve inox avec contrôle des températures

Vendanges à la main / Mis en bouteille au Domaine
En conversion BIO

Dégustation :

Robe : brillant avec des reflets vert

Arômes : fruits blancs, floral

En bouche : rond, belle tension, amertume positif en bouche

Accords : viande blanche, volaille, apéritif

Température de service : 14°C
Potentiel de garde : 1 à 3 ans.